

FTB 51 (3) 422-428.

(FTB-3112)

## **Učinak zamjene vode tekućim nusproizvodom iz proizvodnje napitka od šilja (tzv. horchata) na fizikalno-kemijske značajke i oksidaciju hema i lipida u jetrenoj pašteti**

### **Sažetak**

Tekući nusproizvod dobiven pri proizvodnji napitka od šilja može se upotrijebiti kao sirovina u prehrambenoj industriji, jer je važan izvor fenolnih spojeva, tj. prirodnih antioksidanasa. U radu je ispitan učinak zamjene vode (50 ili 100 %) u kuhanoj jetrenoj pašteti različitim koncentracijama tekućeg nusproizvoda, i to određivanjem kemijskoga sastava, oksidacije hema i lipida, fizikalno-kemijskih i senzorskih značajki dobivenih proizvoda. Jetrene svinjske paštete dobivene na taj način imale su sličan udjel proteina i pepela, ali manju vlažnost ( $p > 0,05$ ) i veći udjel masti ( $p < 0,05$ ). Također su imale veći udjel željeza iz hema i manje metmioglobina od kontrolnih uzoraka. Fizikalno-kemijske značajke pašteta (boja, refleksija spektra, pH-vrijednost i aktivitet vode) nisu se izmijenile dodatkom tekućeg nusproizvoda, a potrošači su bolje ocijenili novodobivene proizvode. Tekući je nusproizvod iz proizvodnje napitka od šilja vrijedna sirovina, koja se može upotrijebiti umjesto vode u pripremi seljačke paštete od svinjskih jetara (tzv. pâté de campagne), pri čemu se smanjuje količina otpada i povećava ekološka učinkovitost prerade šilja.

*Ključne riječi:* šilj, tekući nusproizvodi, hem, oksidacija, seljačka pašteta od svinjskih jetara